

Mastère Spécialisé

Conception d'Arômes



Mastère Spécialisé Conception d'Arômes

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Global University
- » Accréditation: 60 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès web: www.techtitute.com/fr/nutrition/master/master-conception-aromes

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Compétences

page 14

04

Direction de la formation

page 18

05

Structure et contenu

page 22

06

Méthodologie

page 26

07

Diplôme

page 34

01

Présentation

Les nouveaux goûts, exigences et l'évolution du marché ont amené la gastronomie à un moment unique de l'histoire. Les consommateurs exigent de plus en plus un travail qui intègre non seulement la qualité mais aussi l'innovation dans les plats. Dans ce contexte, le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes offre, pour la première fois, la possibilité d'intégrer les développements théoriques et pratiques nécessaires pour atteindre l'élite des créateurs dans le monde de la gastronomie d'avant-garde.

Le concepteur d'arômes est en constante évolution. Un nouveau profil a émergé, beaucoup plus en phase avec les nouvelles tendances et qui se distingue par sa connaissance de la biochimie et des tendances, l'écoute active des collègues et l'autocritique du résultat de chaque projet.



“

La figure du concepteur d'arômes est en train de devenir une figure incontournable des équipes de travail dans les domaines liés à la gastronomie. Un défi qui exige du professionnel un bagage de compétences comprenant des connaissances biochimiques, des tendances sociales et le développement de projets"

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes est présenté comme une action de Éducatifs qui favorise la connexion, l'apprentissage, la participation et la construction de connaissances. Un programme qui vise non seulement à offrir des connaissances spécifiques, mais aussi à créer des professionnels capables, innovants et révolutionnaires dans leur secteur.

Vous vous engagerez avec nous dans un itinéraire éducatifs, avec une orientation éminemment pratique, active et participative. Vous travaillerez de manière intensive mais flexible, globale mais concrète.

Vous serez suivi personnellement par un mentor, qui vous accompagnera tout long du programme.

Cet accompagnement sera effectif grâce à un large éventail de possibilités de communication, en temps réel et en différé: messagerie interne, forums de discussion, service d'accueil téléphonique, contact par courriel avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence.

En outre, vous pourrez échanger avec d'autres étudiants et professionnels de ce domaine grâce aux différents systèmes fournis dans le cours et au travail en *networking* intégré au cours.

Ce **Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- Dernières technologies en matière de softwares d'enseignement en ligne
- Système d'enseignement intensément visuel, soutenu par des contenus graphiques et schématiques faciles à assimiler et à comprendre
- Développement d'études de cas présentées par des experts actifs
- Systèmes vidéo interactifs de pointe
- Enseignement basé sur la télépratique
- Systèmes de mise à jour et de recyclage continus
- Apprentissage autorégulé: compatibilité totale avec d'autres professions
- Exercices pratiques pour l'auto-évaluation et la vérification de l'apprentissage
- Groupes de soutien et synergies éducatives: questions à l'expert, forums de discussion et de connaissances
- Communication avec l'enseignant et travail de réflexion individuel
- Disponibilité des contenus à partir de tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet
- Une banque de documentation complémentaire est disponible en permanence, même après le cours



Avec ce Mastère Spécialisé très complet, vous obtiendrez la formation nécessaire pour devenir un professionnel de la conception d'arômes et donner à votre CV une importante valeur ajoutée"



Ce Mastère Spécialisé n'est pas seulement conçu pour vous fournir le contenu le plus avancée en matière d'aromatisations, il a aussi été conçu pour créer un environnement d'apprentissage créatif et stimulant"

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan, qui apportent l'expérience de leur travail à cette formation. De plus, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs à vocation qui donneront l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel. En d'autres termes, un environnement simulé qui permettra un apprentissage en immersion et programmé pour s'entraîner à des situations réelles.

Un processus d'apprentissage que devrez intégrer au travail en équipe, en apprenant à rechercher, à argumenter et à défendre vos idées et vos décisions. Ainsi, nous travaillons avec vous pour développer les autres compétences qui sont essentielles à la réussite personnelle et professionnelle.

L'observation de l'expert pendant l'exercice de la tâche, déclenche des mécanismes cérébraux similaires à ceux activés durant la réalisation d'une activité: c'est le principe de la grande efficacité de notre méthode "learning from an expert".

Le Mastère Spécialisé vous permet de vous exercer dans des environnements simulés, qui offrent un apprentissage immersif programmé pour une formation en situation réelle.



02 Objectifs

TECH Global University vise à former des professionnels hautement qualifiés pour une expérience professionnelle. Un objectif qui se complète, par ailleurs, de manière globale, avec la promotion du développement humain qui jette les bases d'une société meilleure. Cet objectif est atteint en aidant les professionnels à accéder à un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif qu'en six mois seulement, vous serez en mesure d'atteindre grâce à un cours de haute intensité et précision.



“

Notre objectif est le même que le vôtre: vous fournir la meilleure formation en ligne et la meilleure spécialisation en création d'arômes sur le marché de l'éducation. Un programme unique en son genre qui vous propulsera à l'avant-garde de votre secteur"



Objectifs généraux

- Définir et classer les saveurs
- Fournir aux participants une vue d'ensemble de la chimie des arômes et de ses relations sensorielles
- Identifier les processus neuronaux qui sont affectés par les goûts
- Appliquer la chimie des arômes aux processus
- Identifier les principales sources et les principaux fournisseurs de produits chimiques aromatiques
- Réaliser le processus de création d'arômes dans différents environnements
- Appliquer les techniques d'innovation maximale dans la conception d'arômes
- Révolutionner la gastronomie par la chimie et d'autres techniques
- Comprendre comment réaliser les différentes techniques de création d'arômes

“

Entrez dans l'un des domaines les plus créatifs et les plus passionnants du monde de la gastronomie avec le bagage d'un professionnel complet, qualifié pour mener à bien n'importe quel projet"





Objectifs spécifiques

Module 1. Introduction à l'étude des arômes

- ♦ Déterminer le développement des arômes en identifiant les différents types

Module 2. Produits chimiques aromatiques et véhicules

- ♦ Expliquez le mélange de produits chimiques aromatiques dans les saveurs
- ♦ Déterminer le comportement des produits chimiques aromatiques dans la matrice alimentaire et toutes les réactions produites pendant les processus de préparation des aliments

Module 3. Biochimie

- ♦ Définir les différences entre les huiles essentielles des fruits, légumes et épices, des plantes aromatiques et des profils animaux

Module 4. Création et méthodologie

- ♦ Revoir et unifier les concepts appris pour la création de saveurs et d'arômes émotionnels réussis
- ♦ Déterminez l'utilisation de la chromatographie pour générer des arômes
- ♦ Obtenir de nouveaux outils qui vous permettront d'améliorer vos capacités de créativité et d'innovation

Module 5. Principes et techniques

- ♦ Développer et appliquer une saveur, en vivant l'expérience et le développement chronologique du processus créatif
- ♦ Déterminer et évaluer sensoriellement un produit fini qui répond aux exigences du consommateur actuel, par des essais et des exercices. Section: le goût dans la gastronomie

Module 6. Exploration de base des implications évolutives des aliments

- ♦ Identifier comment le comportement émotionnel et sa temporalité se produisent dans l'esprit lié biochimiquement au mécanisme neuronal générant les "souvenirs" et les "expériences"
- ♦ Comprendre comment les processus neuronaux qui génèrent la formation des souvenirs sont associés à des stimuli de saveur

Module 7. Les Huiles

- ♦ Identifier les matières premières d'origine naturelle utilisées comme composants d'arômes
- ♦ Comprendre les techniques applicables à la purification/amélioration des matières premières naturelles utilisées comme composants d'arômes





Module 8. Introduction à l'utilisation des arômes en cuisine

- ♦ Déterminer le dosage des arômes dans la cuisine
- ♦ Identifier les vecteurs de goût appropriés dans la cuisine
- ♦ Connaître la complémentarité des sensations et des saveurs en cuisine

Module 9. Cuisine moléculaire

- ♦ Comprendre l'application des techniques de laboratoire dans la préparation des aliments
- ♦ Préparer des entrées, des plats, des desserts et des boissons en utilisant des techniques et des matériaux innovants de cuisine moléculaire

Module 10. Les neuromodulateurs en cuisine comme exhausteurs de goût des aliments

- ♦ Moduler/Éliminer les notes alimentaires indésirables grâce à l'utilisation de modulateurs de goût
- ♦ Mise en évidence des notes aromatiques souhaitables par l'utilisation de neuromodulateurs d'arômes

Module 11. Les goûts affectifs

- ♦ Manipulation de souvenirs et de sensations affectives par la conception de saveurs

03 Compétences

La créativité et l'intérêt pour les nouvelles techniques et procédures de la gastronomie moderne constituent des caractéristiques communes aux grands professionnels de ce secteur. Un engagement qui les pousse à rester toujours à l'avant-garde de la formation. Ce Mastère Spécialisé permettra d'acquérir les compétences nécessaires à cet égard. Une approche globale, développée sur la base des compétences que la pratique réelle exige dans le travail de tous les jours, de sorte que chacun des thèmes abordés conduit à l'acquisition de nouvelles connaissances et d'une expérience d'utilisation claire et réelle.



“

Ce Mastère Spécialisé est conçu pour vous fournir, de manière concrète et spécifique, les compétences réelles requises dans la pratique du Flavour Design”



Compétences générales

- ♦ Appliquer les processus de création d'arômes en cuisine
- ♦ Savoir utiliser des techniques innovantes dans la création d'arômes
- ♦ Comment gérer la cuisine moléculaire et la chimie des saveurs?

“

*Saisissez l'occasion et faites le pas
pour vous tenir au courant des derniers
développements dans le traitement de
la conception des arômes”*





Compétences spécifiques

- ♦ Être capable de définir et de classer les saveurs
- ♦ Appliquer la réglementation normative dans la conception des saveurs
- ♦ Utilisez le mélange chimique dans les arômes
- ♦ Utiliser les principaux fournisseurs de produits chimiques aromatiques
- ♦ Reconnaître les saveurs en fonction de leur chimie sensorielle
- ♦ Générer des arômes par chromatographie
- ♦ Créer des saveurs
- ♦ Appliquez vos propres saveurs en utilisant des tests
- ♦ Utiliser l'implication des émotions dans les saveurs
- ♦ Purifier les matières premières pour les utiliser dans la création d'arômes
- ♦ Utiliser des véhicules pour les arômes
- ♦ Doser les arômes de manière appropriée en cuisine
- ♦ Création de plats de cuisine moléculaire
- ♦ Exploiter les neuromodulateurs de goût en cuisine
- ♦ Créer des évocations par les saveurs

04

Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre Mastère Spécialisé, nous sommes fiers de vous offrir un personnel enseignant du plus haut niveau, choisi pour son expérience avérée dans le domaine de l'éducation. Des professionnels de différents domaines et compétences qui composent un ensemble multidisciplinaire complet. Une occasion unique d'apprendre des meilleurs.





“

*Un impressionnant corps enseignant,
composé de professionnels de différents
domaines d'expertise, vous formera: une
occasion unique à ne pas manquer”*

Direction



M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ ETADAR Senior Flavourist. Laboratoire de conception d'arômes de la société multinationale DEIMAN
- ♦ 40 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire mexicaine, néerlandaise et américaine
- ♦ Création et développé des pour les segments des produits laitiers, de la boulangerie, de la confiserie, des boissons et des produits salés
- ♦ Aromaticien principal depuis 1985
- ♦ Ingénieur principal, Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Mexique
- ♦ Master en biochimie, Technologique et Etudes Supérieures de Monterrey, Mexique
- ♦ Conférencier à l'université de Durango, au symposium Frutech Citrus, Mexico et au Food Technology Summit & Expo 2015

Professeurs

M. Coranguez Reyes Gabriel

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Flavourist en développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

Mme Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Maîtrise en qualité et statistiques appliquées
- ♦ Technologue en applications ETADAR by DEIMAN, Mexico City

M. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Technicien de laboratoire
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

M. García Zepeda, Rafael

- ♦ Ingénieur biochimiste industriel
- ♦ Spécialisation en biotechnologie
- ♦ Responsable de la législation et des normes
- ♦ DEIMAN, Mexico City

M. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Technicien de laboratoire
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

M. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingénieur chimiste industriel
- ♦ Aromaticien ETADAR par DEIMAN, Mexico City

Mme Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Coordinateur des demandes et de la bibliothèque
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

Mme Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Acheteur de matières premières
- ♦ Chercheur sur des projets à l'Instituto Politécnico Nacional
- ♦ DEIMAN, Mexico City

Mme Peña García, Maribel

- ♦ Ingénieur biochimiste
- ♦ Master en andrologie
- ♦ Spécialiste de l'alimentation
- ♦ Technologue des applications
- ♦ DEIMAN, Mexico City

M. Oviedo García, Miguel

- ♦ Technicien de laboratoire clinique
- ♦ Coordinateur de la mise en œuvre
- ♦ DEIMAN, Mexico City

M. Miriam Santiago Nicolás

- ♦ Aromaticien
- ♦ Technologue des applications des huiles et des arômes
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

Mme Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Coordinateur de l'évaluation sensorielle
- ♦ DEIMAN, Mexico City

Mme Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Technologue des applications
- ♦ DEIMAN, Mexico City Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

Mme Gómez Pérez, Karen

- ♦ Diplômé en sciences de la communication
- ♦ Spécialiste de la communication publicitaire et de l'analyse des consommateurs
- ♦ Responsable du marketing
- ♦ DEIMAN, Mexico City

Mme Orozco López, Déborah María

- ♦ Diplôme en design de communication graphique
- ♦ Analyste marketing de la division industrielle
- ♦ DEIMAN, Mexico City

Mme Carrasco Reyes Maria Luisa

- ♦ Ingénieur industriel
- ♦ Coordinateur de projet
- ♦ DEIMAN, Mexico City

M. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Ingénieur en chimie alimentaire
- ♦ Master en sciences et technologies de l'alimentation
- ♦ Professeur à l'Université Claustro de Sor Clara
- ♦ Mexico City

M. Chef Orozco, Carlos

- ♦ Diplôme en gastronomie
- ♦ Université Iberoamericana de Leon Gto
- ♦ Chef exécutif au Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, Mexique

05

Structure et contenu

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes est un programme sur mesure qui est enseigné dans un format 100 % en ligne, de sorte que vous pouvez choisir le moment et le lieu qui conviennent le mieux à votre disponibilité, votre emploi du temps et vos intérêts.

Pendant 12 mois, vous suivrez un programme complet et bien structuré qui vous permettra d'apprendre chacun des aspects essentiels du métier d'aromaticien. Une expérience stimulante qui vous permettra de jeter les bases de votre réussite en tant que créateur de saveurs et d'arômes.



“

*Un syllabus complet qui vous fera passer
par les propositions d'apprentissage les
plus stimulantes et les plus créatives"*

Module 1. Introduction à l'étude des arômes

- 1.1. Principe de base de la créativité des saveurs
- 1.2. Rôle des sens dans la création de saveurs
- 1.3. Classification des arômes: Arômes artificiels, arômes naturels, arômes identiques au naturel et WONF
- 1.4. Qualités de l'aromaticien spécialisé dans les domaines sucré et salé

Module 2. Produits chimiques aromatiques et véhicules

- 2.1. Classification des produits chimiques aromatiques et des véhicules utilisés dans la formulation des arômes
- 2.2. Esters, synthèse et importance dans le développement des arômes
- 2.3. Notes de tête, générateurs de sensations
- 2.4. Utilisation de produits chimiques aromatiques possibles pour la formulation d'arômes
- 2.5. Mémorisation du cerveau des substances chimiques aromatiques responsables des saveurs
- 2.6. Étude des réactions de Maillard dans les arômes
- 2.7. Fournisseurs de produits chimiques aromatiques

Module 3. Biochimie

- 3.1. Chimie des arômes et des structures, et leur relation sensorielle
- 3.2. Biochimie et interactions avec les substances chimiques responsables de l'arôme
- 3.3. Huiles essentielles (fruits, légumes et épices)
- 3.4. Importance des plantes aromatiques
- 3.5. Complexité des profils des animaux

Module 4. Création et méthodologie

- 4.1. Olfaction, classification et différenciation des odeurs et des goûts
- 4.2. Mémorisation de l'odorat et du goût
- 4.3. Création et méthodologie de base dans le développement des arômes
- 4.4. Conception expérimentale dans le développement des saveurs
- 4.5. Interprétation des chromatographies et utilisation dans la création d'arômes

Module 5. Principes et techniques

- 5.1. Techniques de base de l'analyse instrumentale des arômes
- 5.2. Notes aromatiques de base
- 5.3. Évaluation sensorielle de l'arôme
- 5.4. Méthodologie de la description des saveurs
- 5.5. Application des arômes créés dans différents produits finis
- 5.6. Acceptabilité et/ou préférences des consommateurs

Module 6. Exploration de base des implications évolutives des aliments

- 6.1. Introduction à la neurogastronomie
- 6.2. Neuromodulateurs
- 6.3. Communication olfactive et schémas neurocognitifs
- 6.4. Attributs gustatifs: couleur
- 6.5. Appréciation de la texture et du goût

Module 7. Huiles

- 7.1. Huiles essentielles
- 7.2. Rectification des huiles essentielles transformées
- 7.3. Extraits et colorants liquides
- 7.4. Extraits solides
- 7.5. Exsudats
- 7.6. Concrets
- 7.7. Absolus
- 7.8. Jus de fruits concentrés et dissous

Module 8. Introduction à l'utilisation des arômes en cuisine

- 8.1. Les arômes en cuisine
- 8.2. Préparation des aliments
- 8.3. Techniques topiques pour l'application des arômes en cuisine
- 8.4. Matrice alimentaire
- 8.5. Assaisonnements et condiments



Module 9. Cuisine moléculaire

- 9.1. Introduction à la cuisine moléculaire
- 9.2. Techniques: sphérification directe
- 9.3. Techniques: sphérification indirecte
- 9.4. Techniques: moussage
- 9.5. Techniques: azote liquide
- 9.6. Techniques: gélification
- 9.7. Recettes

Module 10. Les neuromodulateurs comme exhausteurs de goût dans l'alimentation

- 10.1. Améliorer la saveur et la liaison des aliments avec des sucres modulants
- 10.2. Bloqueurs de notes indésirables d'édulcorants, de conservateurs et de médicaments
- 10.3. Antiacides
- 10.4. Bloqueurs d'omégas
- 10.5. Bloqueurs de soja
- 10.6. Exhausteurs de notes sucrées et salées

Module 11. Saveurs affectives

- 11.1. L'un des plus grands défis d'aujourd'hui: Se souvenir, c'est vivre à nouveau
- 11.2. Les arômes de fruits et leurs réactions affectives
- 11.3. La cerise et le chocolat comme générateurs de sentiments et de passions
- 11.4. Des fruits exotiques et tropicaux qui évoquent le plaisir et l'ambiance de fête
- 11.5. L'esprit de Noël
- 11.6. Importance de l'origine de l'évocation d'événements ou d'informations stockés dans le passé

06 Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



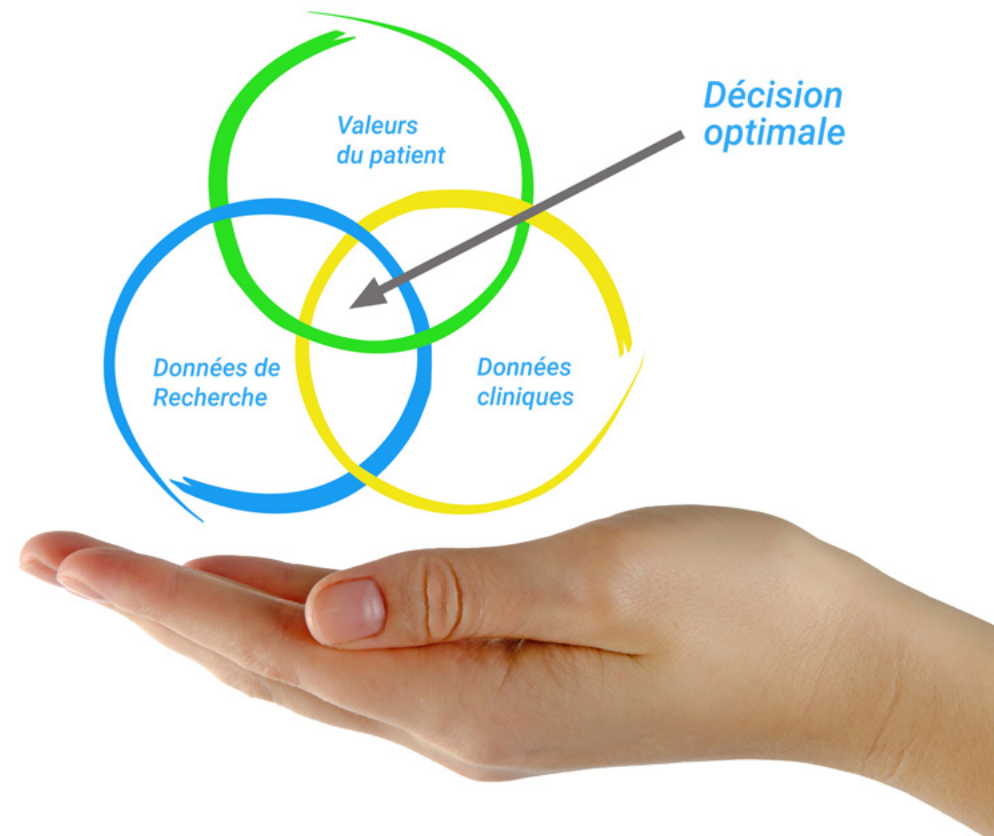
“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gervas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.

Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.





Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.

Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

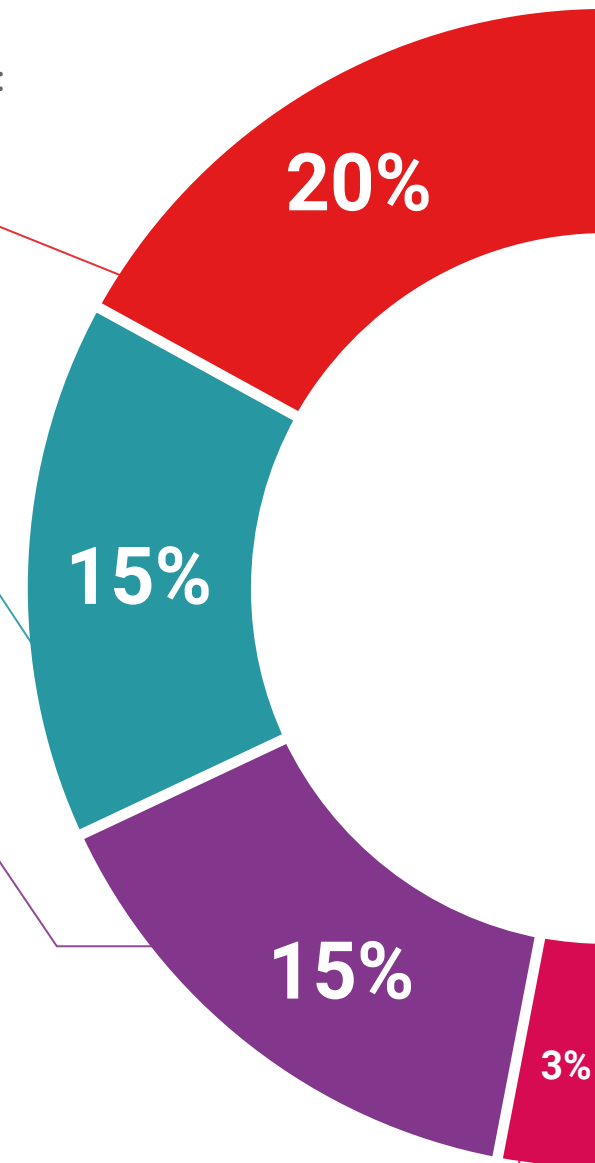
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

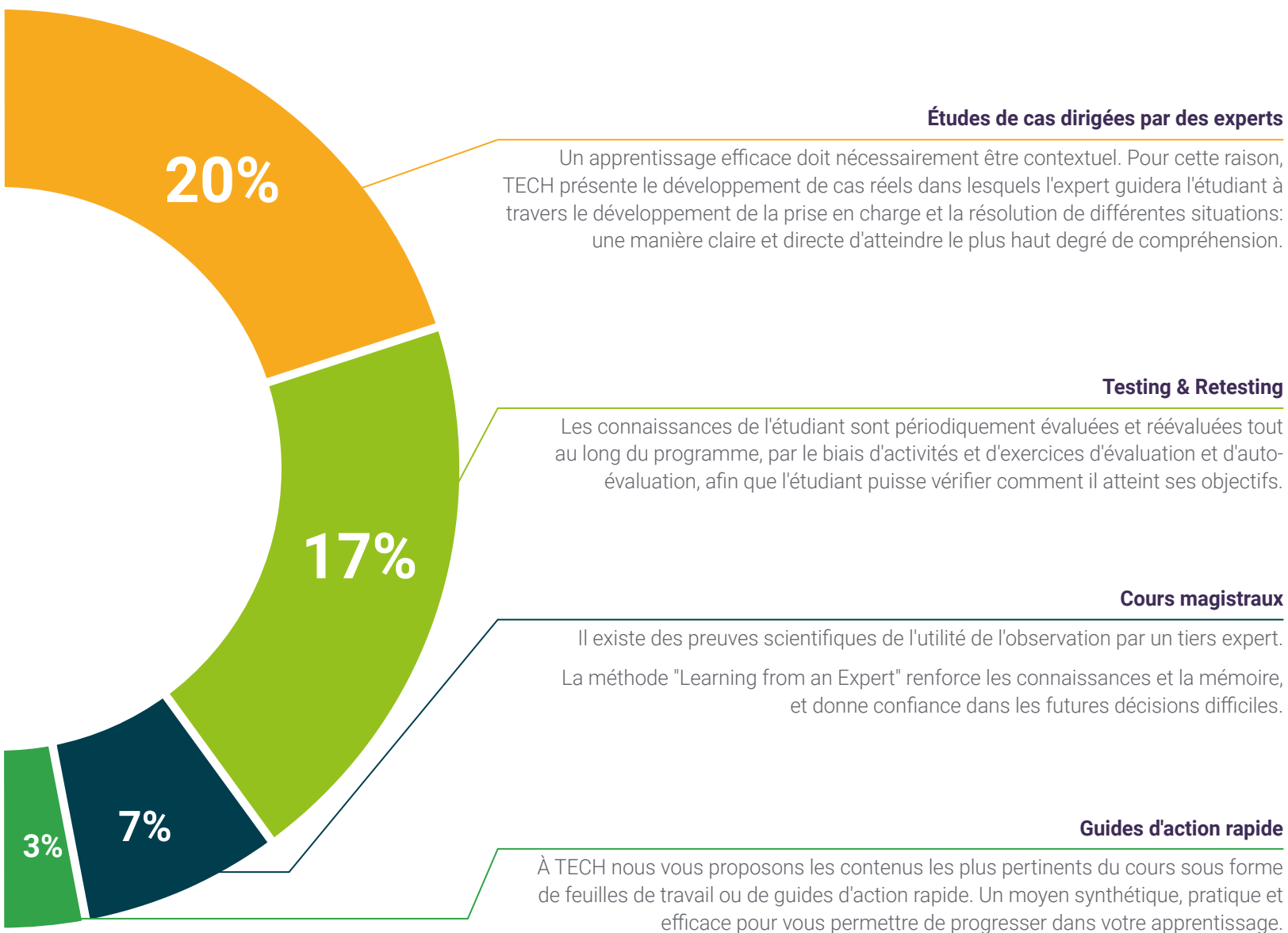
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





07 Diplôme

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé délivré par TECH Global University.



“

*Terminez ce programme avec succès et recevez
votre diplôme universitaire sans avoir à vous
soucier des voyages ou de la paperasserie"*

Ce programme vous permettra d'obtenir votre diplôme de **Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes** approuvé par **TECH Global University**, la plus grande Université numérique du monde.

TECH Global University est une Université Européenne Officielle reconnue publiquement par le Gouvernement d'Andorre ([journal officiel](#)). L'Andorre fait partie de l'Espace Européen de l'Enseignement Supérieur (EEES) depuis 2003. L'EEES est une initiative promue par l'Union européenne qui vise à organiser le cadre international de formation et à harmoniser les systèmes d'enseignement supérieur des pays membres de cet espace. Le projet promeut des valeurs communes, la mise en œuvre d'outils communs et le renforcement de ses mécanismes d'assurance qualité afin d'améliorer la collaboration et la mobilité des étudiants, des chercheurs et des universitaires.



Ce diplôme de Mastère Spécialisé de **TECH Global University** est un programme européen de formation continue et d'actualisation professionnelle qui garantit l'acquisition de compétences dans son domaine de connaissances, conférant une grande valeur curriculaire à l'étudiant qui réussit le programme.

Diplôme: **Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes**

Modalité: **en ligne**

Durée: **12 mois**

Accréditation: **60 ECTS**



future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innov

connaissance présent qualité

en ligne formation

développement institutions

classe virtuelle langues

tech global
university

Mastère Spécialisé Conception d'Arômes

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Global University
- » Accréditation: 60 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé

Conception d'Arômes